



NUESTROS PRODUCTOS
OUR PRODUCTS

Empresa familiar de tercera generación con ubicación en Guijuelo (Salamanca) dedicada al sector del cerdo ibérico y cuya actividad se remonta a 1971.

El punto fuerte de Guillén es la posesión de más de 1.400 hectáreas dedicadas a la cría de nuestro propio ganado porcino. A lo largo de estas Dehesas ubicadas en el suroeste de la península ibérica se crían los animales en total libertad, alimentándose a base de bellotas y de los recursos naturales de este ecosistema único, consiguiendo unos animales con los más altos estándares de calidad. Se cuenta con el control del ciclo de producción completo por lo que también se asegura una máxima trazabilidad y cuidado de la calidad en el producto final.

El proceso de elaboración se lleva a cabo en nuestras instalaciones ubicadas en Guijuelo, cuna del jamón Ibérico, siguiendo las pautas tradicionales de los maestros jamoneros.

La gama de productos Guillén es amplia y versátil; junto con el compromiso y el conocimiento experto de nuestra red comercial se consigue dar el mejor compromiso y asesoramiento a todos los clientes, tanto a nivel nacional como internacional.

Family-owned business located in Guijuelo (Salamanca) dedicated to the Iberian pig sector and whose activity dates back to 1971.

Guillen's strongest point is the possession of more than 1,400 hectares dedicated to the breeding of our own pigs. Throughout these "Dehesas" located in the southwest of the Iberian Peninsula, the animals are raised in total freedom, feeding on acorns and the natural resources of this unique natural ecosystem, achieving animals with the highest quality standards. The entire production cycle is controlled, thus ensuring maximum traceability and quality of the final product.

The production process is carried out in our facilities located in Guijuelo, cradle of Iberian ham, following the traditional guidelines of the master ham makers.

The range of Guillen products is wide and versatile; together with the commitment and expert knowledge of our sales network, we are able to provide the best choice to all our customers, both nationally and internationally.



GUILLÉN



GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA

IBÉRICOS
POR

NATU
RALE
ZA

JAMONES
IBÉRICOS

- Iberian Hams -

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Acorn Fed 100% Iberian Ham

Es el producto ibérico por excelencia, figura incluido en el conjunto de productos alimenticios de alta calidad.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
48 meses aprox. / 48 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 7,5Kg - 9,5Kg / Between 7,5Kg - 9,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
2 Unidades / 2 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0003

Es el producto ibérico por excelencia, figura incluido en el conjunto de productos alimenticios de alta calidad. En su veteado podemos apreciar su procedencia de **cerdos alimentados a base de bellotas y recursos naturales de nuestra dehesa**. Todas sus fases de elaboración requieren cuidados especiales, pero es en las bodegas donde, con el paso del tiempo, alcanzará su inigualable aroma y sabor.

Iberian product par excellence, it is included in the group of high quality food products. In its marbling we can appreciate its origin from pigs fed on acorns and natural resources from our pastures. All its production stages require special care, but it is in the cellars where, with the passage of time, it will attain its unequalled aroma and flavour. It has a stylised shape, with a black hoof and a thin shank. The external fat is soft and unctuous with a smooth texture.

GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



①

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (4 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0155

③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0210



③



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA

Acorn Fed 75% Iberian Ham

De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina. La grasa externa es blanda, untuosa y de textura suave.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
48 meses aprox. / 48 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 7,5Kg - 9,5Kg / Between 7,5Kg - 9,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
2 Unidades / 2 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0001

Producto obtenido de las patas traseras de cerdos de raza 75% ibérica, alimentados durante la época de montanera con **bellotas y recursos naturales de nuestras dehesas**. Todas las fases de elaboración requieren un cuidado especial, pero es en las bodegas donde, con el paso del tiempo, alcanzará su inigualable aroma y sabor. Tiene una forma estilizada, con pezuña negra y caña fina. La grasa externa es blanda, untuosa y de textura suave.

Product obtained from the hind legs of 75% Iberian breed pigs, fed during "montanera" season on acorns and natural resources of our "Dehesas". All the stages of production require special care, but it is in the cellars where, with the passage of time, it will attain its unequalled aroma and flavour. It has a slender shape, with a black hoof and a thin shank. The external fat is soft, unctuous and smooth in texture.

GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



①

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (4 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0156

③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0209



③



JAMÓN DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *Acorn Fed 50% Iberian Ham*

De forma estilizada, con
pezuña negra y caña fina.
La grasa externa es
blanda, untuosa y de
textura suave.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
48 meses aprox. / 48 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 7,5Kg - 9,5Kg / Between 7,5Kg - 9,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
2 Unidades / 2 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0002

Producto obtenido de las patas traseras de cerdos de raza 50% ibérica, alimentados durante la época de montanera con **bellotas y recursos naturales de nuestras dehesas**. Todas las fases de elaboración requieren un cuidado especial, pero es en las bodegas donde, con el paso del tiempo, alcanzará su inigualable aroma y sabor. Tiene una forma estilizada, con pezuña negra y caña fina. La grasa externa es blanda, untuosa y de textura suave.

Product obtained from the hind legs of 50% Iberian breed pigs, fed during "montanera" season on acorns and natural resources of our "Dehesas". All the stages of production require special care, but it is in the cellars where, with the passage of time, it will attain its unequalled aroma and flavour. It has a slender shape, with a black hoof and a thin shank. The external fat is soft, unctuous and smooth in texture.

GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



①

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (4 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0005

③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0111

Loncheado a máquina (100g)
/ Machine Sliced Cod. / Code: 0112

②



③

JAMÓN DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *Free Range Natural Feed 50% Iberian Ham*

Tiene un aspecto brillante
en la parte grasa y un
sabor delicado, dulce al
paladar y aroma
agradable.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
36 meses aprox. / 36 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 7,5Kg - 9,5Kg / Between 7,5Kg - 9,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
2 Unidades / 2 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0105

Producto obtenido de las patas traseras de cerdos de raza 50% ibérica que han sido alimentados con cereales y piensos naturales elaborados por nosotros. Además **han aprovechado los recursos naturales de la dehesa ya que han estado alimentándose en libertad**.

El color de este jamón va desde el rosa al rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable.

Producto obtenido from the hind legs of 50% Iberian breed pigs that have been fed with cereals and fodder and that have also taken advantage of the natural resources of the "dehesa" as they have been grazing in freedom.

The colour of this ham ranges from pink to the characteristic purple-red in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma.

GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



①

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (4 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0144

③ **Loncheado a mano (100g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0217

②



③



JAMÓN DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *Natural Feed 50% iberian Ham*

De aspecto brillante, tiene un sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
24 meses aprox. / 24 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 7,5Kg - 9,5Kg / Between 7,5Kg - 9,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
2 Unidades / 2 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0004

Producto obtenido de las patas traseras de cerdos de raza 50% ibérica, **alimentados principalmente a base de diferentes tipos de cereales como el trigo, maíz, cebada y soja.**

Jamón con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable.

Product obtained from the hind legs of 50% Iberian breed pigs, fed mainly on different types of cereals such as wheat, maize, barley and soya.

Ham with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate, slightly salty flavour and pleasant aroma.



①

FORMATOS / FORMATS

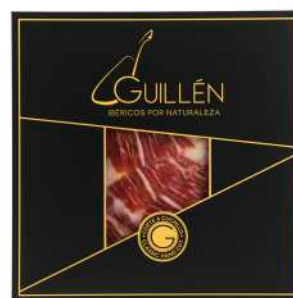
1 Pieza entera / Whole piece

2 Deshuesado (4 kg aprox.) / Boneless Cod. / Code: 0006

3 Loncheado a mano (100g) / Hand Sliced
Cod. / Code: 0113

Loncheado a máquina (100g)
/ Machine Sliced Cod. / Code: 0130

②



③

PALETAS IBÉRICAS



- Iberian Shoulders -

PALETA DE BELLOTA 100% IBÉRICA

Acorn Fed 100% Iberian Paleta

Sabor delicado, dulce
al paladar y aroma
agradable. De forma
estilizada, con pezuña
negra y caña fina.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
24 meses aprox. / 24 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 4,5Kg - 6,5Kg / Between 4,5Kg - 6,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
4 Unidades / 4 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0011



①

Producto obtenido de las patas delanteras de cerdos de raza pura 100% ibérica, **alimentados exclusivamente de bellotas y de pastos de nuestras propias dehesas al alimentarse en libertad.**

Paleta con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

Product obtained from the front legs of 100% purebred iberian pigs, fed exclusively on acorns and pasture from our own "dehesa" when grazing in freedom.

Paleta with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma. Stylized shape, with black hoof and thin shank.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

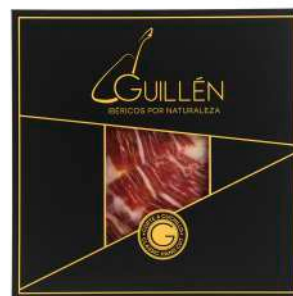
② **Deshuesado (2 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0157

③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0219

②



③



GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 75% RAZA IBÉRICA

Acorn Fed 75% Iberian Paleta

Sabor delicado, dulce
al paladar y aroma
agradable. De forma
estilizada, con pezuña
negra y caña fina.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
24 meses aprox. / 24 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 4,5Kg - 6,5Kg / Between 4,5Kg - 6,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
4 Unidades / 4 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0009



①

Producto obtenido de las patas delanteras de cerdos de raza 75% ibérica, **alimentados durante la época de montanera de bellotas y de pastos de nuestras propias dehesas al alimentarse en libertad.**

Paleta con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

Product obtained from the front legs of 75% Iberian breed pigs, fed during "montanera" season on acorns and pasture from our own "dehesa" when grazing in freedom.

Paleta with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma. Stylized shape, with black hoof and thin shank.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

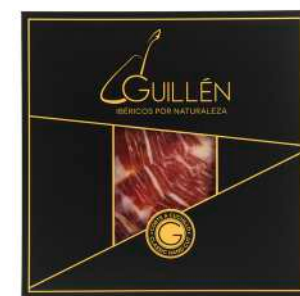
② **Deshuesado (2 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0158

③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**
Cod. / Code: 0228

②



③



GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



PALETA DE BELLOTA IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA *Acorn Fed 50% Iberian Paleta*

Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
24 meses aprox. / 24 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 4,5Kg - 6,5Kg / Between 4,5Kg - 6,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
4 Unidades / 4 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0010



①

Producto obtenido de las patas delanteras de cerdos de raza 50% ibérica, **alimentados durante la época de montanera de bellotas y de pastos de nuestras propias dehesas al alimentarse en libertad.**

Paleta con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

Product obtained from the front legs of 50% Iberian breed pigs, fed during "montanera" season on acorns and pasture from our own "dehesa" when grazing in freedom.

Paleta with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma. Stylized shape, with black hoof and thin shank.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (2 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0007

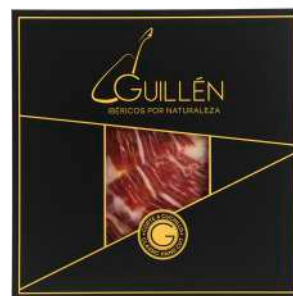
③ **Loncheado a mano (70g) / Hand Sliced**

Cod. / Code: 0119

Loncheado a máquina (100g)

/ Machine Sliced Cod. / Code: 0115

②



③

GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



PALETA DE CEBO DE CAMPO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA *Free Range Natural Feed 50% Iberian Paleta*

Con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
18 meses aprox. / 18 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
Entre 4,5Kg - 6,5Kg / Between 4,5Kg - 6,5Kg

 **Formato caja / Box format:**
4 Unidades / 4 units

 **Conservación / Conservation:**
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

 **Cod. / Code:** 0104



①

Producto obtenido de las patas delanteras de cerdos de raza 50% ibérica, que han sido **alimentados con cereales y piensos naturales elaborados por nosotros. Además han aprovechado los recursos naturales de la dehesa ya que han estado alimentándose en libertad.**

Paleta con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

Product obtained from the front legs of 50% Iberian breed pigs, which have been fed with cereals and fodder and which have also taken advantage of the natural resources of the "dehesa" as they have been grazing in freedom.

Paleta with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma. Stylized shape, with black hoof and thin shank.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**

② **Deshuesado (2 kg aprox.) / Boneless** Cod. / Code: 0145

③ **Loncheado a mano (100g) / Hand Sliced**

Cod. / Code: 0193

②



③



GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA



PALETA DE CEBO IBÉRICA 50% RAZA IBÉRICA

Natural Feed 50% iberian Paleta



De aspecto brillante, tiene un sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable.

”

Curación mínima / Minimum curing period:
18 meses aprox. / 18 months approx.

Peso por unidad / Weight per unit
Entre 4,5Kg - 6,5Kg / Between 4,5Kg - 6,5Kg

Formato caja / Box format:
4 Unidades / 4 units

Conservación / Conservation:
Lugar seco entre 20°C - 25°C
Dry place between 20°C - 25°C

Cod. / Code: 0012



①

Producto obtenido de las patas delanteras de cerdos de raza 50% ibérica, **alimentados principalmente a base de diferentes tipos de cereales como son el trigo, maíz, cebada y soja.**

Paleta con color rosa y rojo púrpura característico en la parte magra, así como un aspecto brillante en la parte grasa. Sabor delicado, dulce al paladar y aroma agradable. De forma estilizada, con pezuña negra y caña fina.

Product obtained from the front legs of 50% Iberian breed pigs, fed mainly on different types of cereals such as wheat, corn, barley and soy.

Paleta with a characteristic pink and purple-red colour in the lean part, as well as a shiny appearance in the fatty part. Delicate flavour, slightly salty and pleasant aroma. Stylized shape, with black hoof and thin shank.

FORMATOS / FORMATS

1 **Pieza entera / Whole piece**

2 **Deshuesado (2 kg aprox.) / Boneless** **Cod. / Code:** 0008

3 **Loncheado a mano (100g) / Hand Sliced**

Cod. / Code: 0220

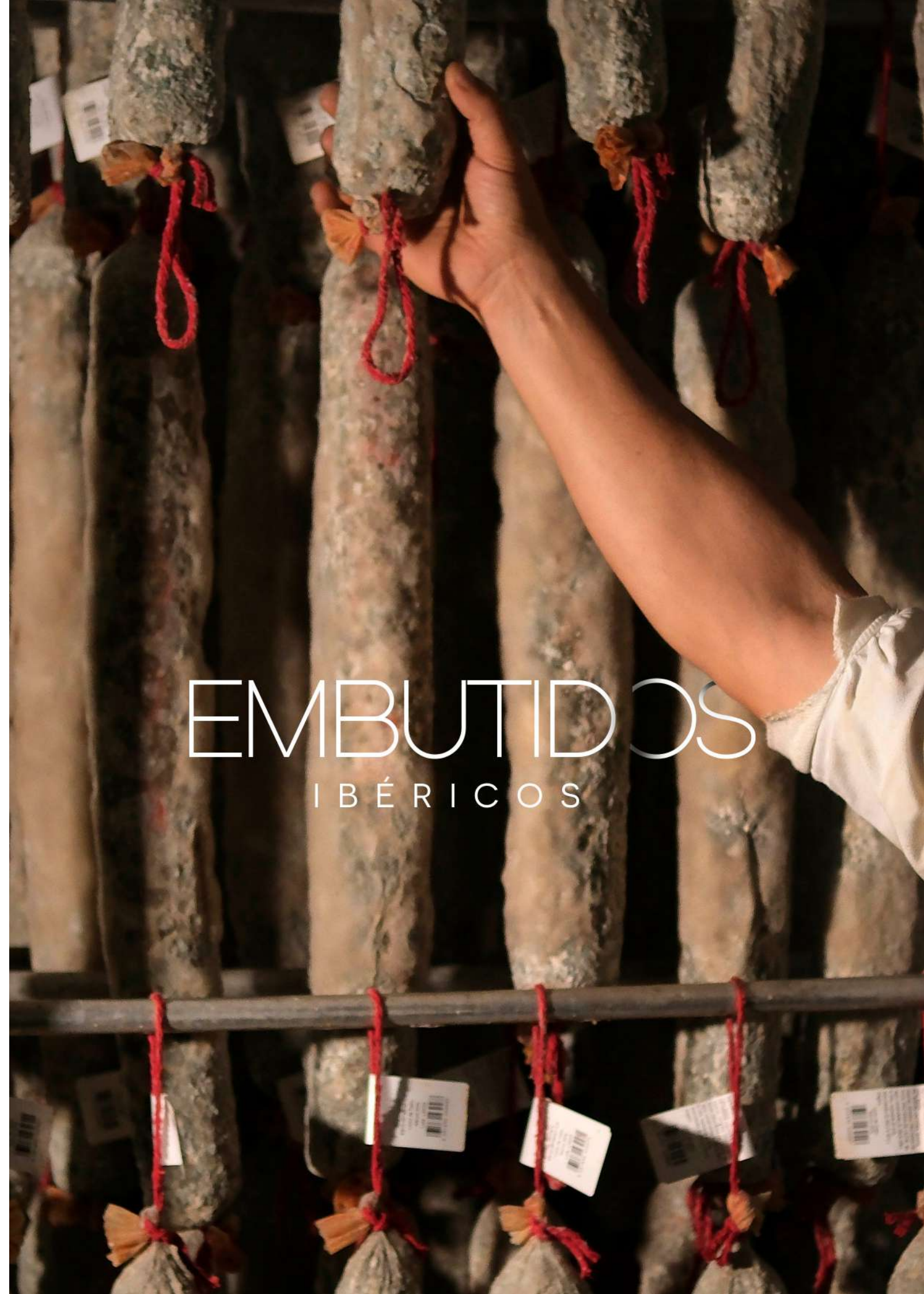
Loncheado a máquina (100g)

/ Machine Sliced **Cod. / Code:** 0129

②



③



EMBUTIDOS

IBÉRICOS

LOMO DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Acorn Fed 100% Iberian Loin

Al corte presenta una
apariencia veteada
y jugosa, con las
características vetas de
grasa infiltrada

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,4 Kg aprox. / 1,4 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0107



①

Pieza noble obtenida de nuestros cerdos de raza 100% ibérica pura, alimentados a base de bellotas y recursos naturales en nuestras dehesas. **Elaborado con la pieza del lomo completa condimentada con especias (ajo, pimentón y orégano)**, embutida en tripa cular de cerdo y curado en secaderos totalmente naturales. La pieza entera mide unos 75 cm. de largo. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada derivadas de su calidad y origen.

Noble piece obtained from our 100% purebred Iberian pigs, fed on acorns in our "dehesa". Elaborated with the whole loin piece seasoned with spices (garlic, paprika and oregano), stuffed in pork casing and cured in totally natural drying rooms. The whole piece is about 75 cm. long. When cut, it presents a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- ① **Pieza entera / Whole piece**
- ② **Media Pieza / Half piece**



②

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 75% RAZA IBÉRICA

Acorn Fed 75% Iberian Loin

Elaborado con la pieza
del lomo completa
condimentada con
especias (ajo, pimentón
y orégano)

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,4 Kg aprox. / 1,4 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0167



①

Pieza noble obtenida de nuestros cerdos de raza 75% ibérica, alimentados a base de bellotas en época de montanera. Elaborado con la pieza del lomo completa condimentada con especias (ajo, pimentón y orégano), embutida en tripa cular de cerdo y curado en secaderos totalmente naturales. La pieza entera mide unos 75 cm. de largo. **Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada** derivadas de su calidad y origen.

Noble piece obtained from our 75% Iberian breed pigs, fed on acorns in "montanera" season. Elaborated with the whole loin piece seasoned with spices (garlic, paprika and oregano), stuffed in pork casing and cured in totally natural drying rooms. The whole piece is about 75 cm. long. When cut, it has a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- ① **Pieza entera / Whole piece**
- ② **Media Pieza / Half piece**



②

LOMO DE BELLOTA IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

Acorn Fed 50% Iberian Loin

Elaborado con la pieza
del lomo completa
condimentada con
especies (ajo, pimentón
y orégano)

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,4 Kg aprox. / 1,4 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0029

Pieza noble obtenida de nuestros cerdos de raza 50% ibérica, alimentados a base de bellotas en época de montanera. Elaborado con la pieza del lomo completa condimentada con especias (ajo, pimentón y orégano), embutida en tripa cular de cerdo y curado en secaderos totalmente naturales. La pieza entera mide unos 75 cm. de largo. **Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada** derivadas de su calidad y origen.

Noble piece obtained from our 50% Iberian breed pigs, fed on acorns in "montanera" season. Elaborated with the whole loin piece seasoned with spices (garlic, paprika and oregano), stuffed in pork casing and cured in totally natural drying rooms. The whole piece is about 75 cm. long. When cut, it has a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**
- 2 **Media Pieza / Half piece**
- 3 **Loncheado a máquina (100g)**
/ Machine Sliced
Cod. / Code: 0120

③



②



①



LOMO DE CEBO DE CAMPO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA

*Free Range Natural Feed
50% Iberian Loin*

Embutida en tripa cular
de cerdo y curado en
secaderos totalmente
naturales.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,4 Kg aprox. / 1,4 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0030

Pieza noble obtenida de nuestros cerdos de raza 50% ibérica, **alimentados a base de los recursos naturales de nuestras dehesas**. Elaborado con la pieza del lomo completa condimentada con especias (ajo, pimentón y orégano), embutida en tripa cular de cerdo y curado en secaderos totalmente naturales. La pieza entera mide unos 75 cm. de largo. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada derivadas de su calidad y origen.

Noble piece obtained from our 50% Iberian breed pigs, fed on the natural resources of our "dehesa". Elaborated with the whole loin piece seasoned with spices (garlic, paprika and oregano), stuffed in pork casing and cured in totally natural drying rooms. The whole piece is about 75 cm. long. When cut, it presents a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**
- 2 **Media Pieza / Half piece**



②



①



LOMO DE CEBO IBÉRICO 50% RAZA IBÉRICA *Natural Feed 50% Iberian Loin*

Tiene características
vetas de grasa infiltrada
derivadas de su calidad
y origen.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,4 Kg aprox. / 1,4 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0028



①

Pieza noble obtenida de nuestros cerdos de raza 50% ibérica, **alimentados a base de cereales (Trigo, maíz, cebada y soja)**. Elaborado con la pieza del lomo completa condimentada con especias (ajo, pimentón y orégano), embutida en tripa cular de cerdo y curado en secaderos totalmente naturales. La pieza entera mide unos 75 cm. de largo. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada derivadas de su calidad y origen.

Noble piece obtained from our 50% Iberian breed pigs, fed on cereals (wheat, corn, barley and soy). Elaborated with the whole loin piece seasoned with spices (garlic, paprika and oregano), stuffed in pork casing and cured in totally natural drying rooms. The whole piece is about 75 cm. long. When cut, it has a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**
- 2 **Media Pieza / Half piece**
- 3 **Loncheado a máquina (100g)**
/ Machine Sliced
Cod. / Code: 0121

③



②

LOMITO DE BELLOTA IBÉRICO *Acorn Fed Iberian Lomito*

Al corte presenta una
apariencia jugosa,
con las características
vetas de grasa
infiltrada

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
4 meses aprox. / 4 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
600 g aprox. / 600 g approx.

 **Formato caja / Box format:**
14 Unidades / 14 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0043



①

Elaborado con el cabecero del cerdo ibérico alimentado a base de bellotas de nuestras propias dehesas. **Macerado de forma tradicional y aderezado con sal, pimentón y especias naturales. Curado en secaderos totalmente naturales.** La pieza entera mide unos 20 cm. de largo. Al corte presenta una apariencia veteada y jugosa, con las características vetas de grasa infiltrada derivadas de su calidad y origen.

Elaborated with the shoulder-collar of the Iberian pig fed with acorns from our own "dehesa". Traditionally marinated and seasoned with salt, paprika and natural spices. Cured in completely natural drying sheds. The whole piece is about 20 cm. long. When cut, it presents a veined and juicy appearance, with the characteristic streaks of infiltrated fat derived from its quality and origin.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**



CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO "CAMPAÑA"

Acorn Fed Iberian Chorizo "Campaña"

Elaborado con cortes nobles, magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
6 meses aprox. / 6 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
8 Unidades / 8 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0057



①

Elaborado con cortes nobles, magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano), embutidos en tripa natural de cerdo y curados en secadero natural.

Made with noble cuts, selected lean and marbled meats from our Iberian pigs fed on acorns in the "dehesa", seasoned with selected spices (paprika, garlic and oregano), stuffed in natural pork casing and cured in a natural dryer.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**
- 2 **Media Pieza / Half piece**



②

CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO

Acorn Fed Iberian Chorizo

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
6 meses aprox. / 6 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
8 Unidades / 8 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0031



①

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano), embutidos en tripa natural de cerdo y curados en secadero natural.

Made with selected lean and marbled meats from our Iberian pigs fed on acorns in the "dehesa", seasoned with selected spices (paprika, garlic and oregano), stuffed in natural pork casing and cured in a natural dryer.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera / Whole piece**
- 2 **Media Pieza / Half piece**
- 3 **Loncheado a máquina (100g)**
/ Machine Sliced
Cod. / Code: 0122



③



②

CHORIZO IBÉRICO

Iberian Chorizo



Elaborados con especias seleccionadas, embutidos en tripa natural de cerdo y curados en secadero natural.

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
6 meses aprox. / 6 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
6 Unidades / 6 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0038



①

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de cereales y recursos naturales, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano), embutidos en tripa natural de cerdo y curados en secadero natural.

Made with selected lean and marbled meats from our Iberian pigs fed on cereals and natural resources, seasoned with selected spices (paprika, garlic and oregano), stuffed in natural pork casing and cured in a natural dryer.

FORMATOS / FORMATS

- ① **Pieza entera / Whole piece**
- ② **Media Pieza / Half piece**
- ③ **Loncheado a máquina (100g) / Machine Sliced**
Cod. / Code: 0123



③



②

CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO "VELA"



Acorn Fed Iberian Chorizo "Vela"

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos

”

 **Curación mínima / Minimum curing period:**
3 meses aprox. / 3 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
500g aprox. // 250g aprox. / 500g approx. // 250g approx.

 **Formato caja / Box format:**
15 Unidades // 36 unidades / 15 Units // 36 Units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0036 // 0197



①

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano), embutidos en tripa artificial y curados en secadero natural.

Elaborated with selected lean and marbled meats from our Iberian pigs fed on acorns in the "dehesa", seasoned with selected spices (paprika, garlic and oregano), stuffed in artificial casing and cured in a natural dryer.



SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO "CAMPAÑA"

Acorn Fed Iberian Salchichón "Campaña"



Elaborado con cortes nobles, magros selectos y grasas de nuestros cerdos ibéricos

”

Curación mínima / Minimum curing period:
6 meses aprox. / 6 months approx.

Peso por unidad / Weight per unit
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

Formato caja / Box format:
8 Unidades / 8 units

Conservación / Conservation:
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

Cod. / Code: 0058



1

Elaborado con cortes nobles, magros selectos y grasas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, picados en trozos muy finos, embutidos en tripa cular natural del cerdo y condimentado con especias (pimienta y nuez moscada). Curados en secadero natural.

Made with noble cuts, selected lean cuts and fats from our acorn-fed Iberian pigs, chopped into very fine pieces, stuffed into the pig's natural casing and seasoned with spices (pepper and nutmeg). Cured in a natural dryer.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera** / Whole piece
- 2 **Media Pieza** / Half piece



2

SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Acorn Fed Iberian Salchichón



Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos

”

Curación mínima / Minimum curing period:
6 meses aprox. / 6 months approx.

Peso por unidad / Weight per unit
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

Formato caja / Box format:
8 Unidades / 8 units

Conservación / Conservation:
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

Cod. / Code: 0034



1

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano), embutidos en tripa natural de cerdo y curados en secadero natural.

Elaborated with selected lean meat and fats from our acorn-fed Iberian pigs, chopped into very fine pieces, stuffed into the pig's natural casing and seasoned with spices (pepper and nutmeg). Cured in a natural drying room.

FORMATOS / FORMATS

- 1 **Pieza entera** / Whole piece
- 2 **Media Pieza** / Half piece
- 3 **Loncheado a máquina (100g)**
/ Machine Sliced
Cod. / Code: 0124

3



2

SALCHICHÓN IBÉRICO

Iberian Salchichón



Embutido en tripa cular natural del cerdo y condimentado con especias (pimienta y nuez moscada). ”

Curación mínima / Minimum curing period:
6 meses aprox. / 6 months approx.

Peso por unidad / Weight per unit
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

Formato caja / Box format:
6 Unidades / 6 units

Conservación / Conservation:
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

Cod. / Code: 0049



①

Elaborado magros selectos y grasas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de cereales y recursos naturales de la dehesa, picados en trozos muy finos, embutido en tripa cular natural del cerdo y condimentado con especias (pimienta y nuez moscada). Curados en secadero natural.

Elaborated with selected lean meat and fats from our Iberian pigs fed on cereals and natural resources from the "dehesa", minced in very fine pieces, stuffed in the pig's natural casing and seasoned with spices (pepper and nutmeg). Cured in a natural dryer.

FORMATOS / FORMATS

- ① **Pieza entera / Whole piece**
- ② **Media Pieza / Half piece**
- ③ **Loncheado a máquina (100g) / Machine Sliced**
Cod. / Code: 0125



③



②

SALCHICHÓN DE BELLOTA IBÉRICO "VELA"



Acorn Fed Iberian Salchichón "Vela"

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos ”

Curación mínima / Minimum curing period:
3 meses aprox. / 3 months approx.

Peso por unidad / Weight per unit
500g aprox. // 250g aprox. / 500g approx. // 250g approx.

Formato caja / Box format:
15 Unidades // 36 unidades / 15 Units // 36 Units

Conservación / Conservation:
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

Cod. / Code: 0044 // 0198



①

Elaborado magros selectos y grasas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas y recursos naturales en la dehesa, picados en trozos muy finos, embutido en tripa artificial y condimentado con especias (pimienta y nuez moscada). Curados en secadero natural.

Elaborated with selected lean meat and fats from our acorn-fed iberian pigs, minced in very fine pieces, stuffed in artificial casing and seasoned with spices (pepper and nutmeg). Cured in a natural dryer.



MORCÓN DE BELLOTA IBÉRICO

Acorn Fed Iberian Morcón

*La principal diferencia
que hay con el chorizo es
la elaboración en la tripa
natural llamada "morcón"*

”

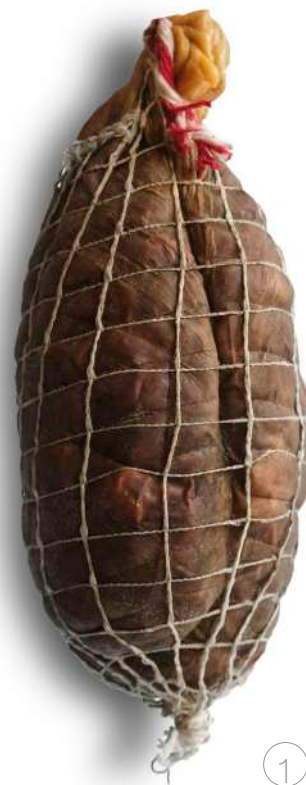
 **Curación mínima / Minimum curing period:**
7 meses aprox. / 7 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1 Kg aprox. / 1 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
8 Unidades / 8 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0039



①

Elaborado con magros escogidos y carnes veteadas de nuestros cerdos ibéricos alimentados a base de bellotas en la dehesa, amasados con especias seleccionadas (pimentón, ajo y orégano). La principal diferencia que hay con el chorizo es la elaboración en la tripa natural llamada "morcón". Curado en secadero natural.

Elaborated with selected lean and marbled meats from our iberian pigs fed on acorns in the "dehesa", mixed with selected spices (paprika, garlic and oregano). The main difference with the chorizo is the elaboration in natural casing called "Morcón". Cured in a natural drying room.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera / Whole piece**



SOBRASADA IBÉRICA

Iberian Sobrasada

*Producto de textura
suave, ideal para untar
sobre pan*

”

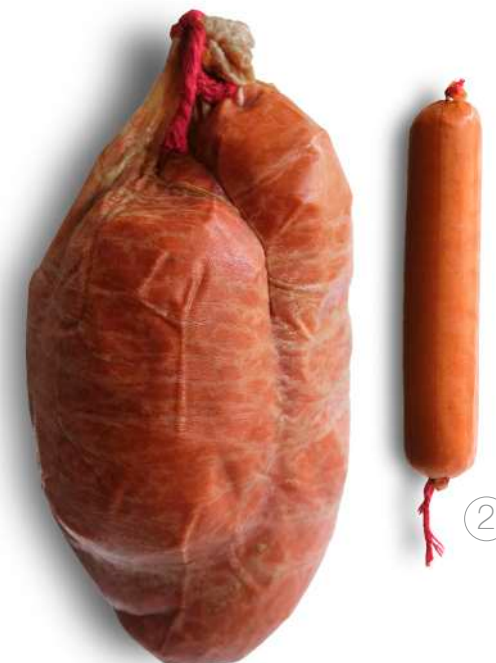
 **Curación mínima / Minimum curing period:**
2 meses aprox. / 2 months approx.

 **Peso por unidad / Weight per unit**
1,2 Kg aprox. / 1,2 Kg approx.

 **Formato caja / Box format:**
8 Unidades / 8 units

 **Conservación / Conservation:**
Refrigerado. Entre 0° y 8°C.
Refrigerated. Between 0° and 8°C.

 **Cod. / Code:** 0045



①

②

Producto elaborado con grasas de cerdo ibérico y pimentón "De la Vera", embutido en tripa natural, con un tiempo de curación en secadero natural de unos dos meses.

Producto de textura suave, ideal para untar sobre pan.

Product made with Iberian pork fat and paprika, stuffed in natural casing, with a curing time of about two months in a natural dryer.

Product of soft texture, ideal for spreading on bread.

FORMATOS / FORMATS

① **Pieza entera (1 Kg) / Whole piece (1 Kg)**

② **Vela (250 g) / "Vela" (250 g)**





GUILLÉN
IBÉRICOS POR NATURALEZA

IBÉRICOS POR
NATU
RALE
ZA



C/ Chinarral, 23
37770 Guijuelo, (Salamanca)
Tel/Phone: 923 58 12 34

www.ibericosguillen.com